



Ricetta N. RE002193 - Ricetta d'Autore

Registrata in data 29 Mag 2018 alle ore 12:13

da GRAZIA VALERIO

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della regione: Campania

Piatto tipico della stagione: Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Trilogia di baccalà con pomodorino giallo di Battipaglia

Calore, passione e amore emergono nella struttura di questo piatto dal gusto intenso.

Tempo di preparazione: 30 minuti

Ingredienti per 2 persone

300 g di baccalà
n. 3 foglie di alga di mare
1/2 finocchio
n. 2 lime
n. 10 pz di datterino giallo
spaghetto al nero di seppia q.b.
olio evo q.b.
maizena q.b.
pane ai 5 cereali q.b.
10 g di rucola
n. 5 pz di datterino rosso
n. 3 foglie di basilico
n. 1 foglio di carta fata
finocchietto selvatico q.b.
prezzemolo
n. 2 spicchi d'aglio
battuto di olive di Gaeta e capperi di Salina presidio Slowfood
spaghetto alla chitarra fresco fritto q.b.
buccia di pomodoro giallo disidratato

Strumenti di cottura

Cottura in carta fata, cottura alla brace, marinatura.

Preparazione

Affettare il finocchio in maniera sottile, se possibile utilizzare l'affettatrice. Mettere il finocchio in acqua e ghiaccio per 15 minuti, a seguire metterlo in abbattitore per renderlo ancora più croccante.
Marinare il baccalà per 24 ore in olio evo e buccia di lime e il suo pesto. Sfilettare il baccalà già precedentemente pulito.
Prendere l'alga di mare e friggerla, asciugarla su carta assorbente. Prendere 8 datterini gialli per creare la crema, ripassarli in padella con aglio, olio e poi frullare col minipimer aggiunta una punta di maizena, settacciare tutto con il colino. Ora comporre la millefoglie con accanto la crema di pomodorino giallo. Preparare una crema di datterino rosso e aggiungere 1 cucchiaino di crema di datterino giallo e frullare il tutto con l'aggiunta di una foglia di basilico. Stendere la crema a cerchio poi adagiare la fetta di pane di 5 cereali precedentemente coppata, poi grigliare il baccalà, adagiarlo sopra e friggere la rucola, poggiarla sul baccalà, inserire la buccia di pomodoro giallo disidratata e lo spaghetto alla chitarra fresco fritto. Prendere un foglio di carta fata e mettere all'interno il baccalà, il pomodorino giallo tagliato a metà ed un battuto di olive di Gaeta e capperi di Salina, finocchietto selvatico, basilico e prezzemolo, olio evo, l'aglio privato dell'anima e tagliato sottilmente; chiudere il sacchetto e cuocerlo per 15 minuti a 180° in forno. Prima di adagiare il sacchetto fare una linea blu col colorante alimentare.

Vino consigliato

Falanghina barricata